







Menu Du 08 Au 14 Octobre 2018

lundi 8 Octobre	mardi 9 Octobre	mercredi 10 Octobre	jeudi 11 Octobre	vendredi 12 Octobre	samedi & dimanche
					samedi 13 Octobre
<input type="checkbox"/> Salade de betteraves chèvre et noix <input type="checkbox"/> Salami <input type="checkbox"/> Terrine de chou-fleur sauce au bleu +0,30 €	<input type="checkbox"/> Carottes râpées aux éclats de noisettes <input type="checkbox"/> Pâté de lapin aux noisettes <input type="checkbox"/> Terrine de chou-fleur sauce au bleu +0,30 €	<input type="checkbox"/> Salade de maïs <input type="checkbox"/> Jambon de dinde <input type="checkbox"/> Terrine de chou-fleur sauce au bleu +0,30 €	<input type="checkbox"/> Pommes de terre au curry <input type="checkbox"/> Roulade à la pistache <input type="checkbox"/> Terrine de chou-fleur sauce au bleu +0,30 €	<input type="checkbox"/> Duo de crudité bulgare <input type="checkbox"/> Rillettes <input type="checkbox"/> Terrine de chou-fleur sauce au bleu +0,30 €	<input type="checkbox"/> Gaspacho <input type="checkbox"/> Saucisson à l'ail <input type="checkbox"/> Faux-filet <input type="checkbox"/> Poêlée champêtre <input type="checkbox"/> Ravioli gratinés 
<input type="checkbox"/> Petit salé <input type="checkbox"/> Lentilles au jus maison <input type="checkbox"/> Omelette <input type="checkbox"/> Pommes forestières <input type="checkbox"/> Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Riz	<input type="checkbox"/> Wok de bœuf aux poivrons <input type="checkbox"/> Tagliatelles <input type="checkbox"/> Gratin saumon épinards <input type="checkbox"/> Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Riz	<input type="checkbox"/> Araignée de porc au citron et romarin <input type="checkbox"/> Purée de pommes de terre <input type="checkbox"/> Côte de mouton grillée <input type="checkbox"/> Chou-fleur béchamel gratiné <input type="checkbox"/> Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Riz	<input type="checkbox"/> Paupiette de veau à la provençale <input type="checkbox"/> Haricots verts persillade <input type="checkbox"/> Brochette de dinde à la marocaine <input type="checkbox"/> Semoule aux raisins <input type="checkbox"/> Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Riz	<input type="checkbox"/> Wok de saumon et colin au citron et basilic <input type="checkbox"/> Riz <input type="checkbox"/> Choucroute garnie <input type="checkbox"/> Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Riz	<input type="checkbox"/> Fromage/Camembert* <input type="checkbox"/> Yaourt nature/sucré* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> Fruit <input type="checkbox"/> Pâtisserie
					dimanche 14 Octobre
<input type="checkbox"/> Salade à l'omelette	<input type="checkbox"/> Salade tagliatelles à la carbonara	<input type="checkbox"/> Salade automnale	<input type="checkbox"/> Salade landaise	<input type="checkbox"/> Salade hivernale	<input type="checkbox"/> Terrine de légumes <input type="checkbox"/> Museau vinaigrette <input type="checkbox"/> Confit poule <input type="checkbox"/> Pommes paysannes <input type="checkbox"/> Escalope viennoise <input type="checkbox"/> Haricots verts au beurre <input type="checkbox"/> Fromage/Camembert* <input type="checkbox"/> Yaourt nature/sucré* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé
Salade,œufs,tomate,fromage,crème,huile,moutarde,vinaigre <input type="checkbox"/> Fromage/Camembert* <input type="checkbox"/> Yaourt nature/sucré* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> Pana Cotta maison + 0,30 € <input type="checkbox"/> Fromage blanc <input type="checkbox"/> Orange	Tagliatelle, champignon de paris, lardons, crème liquide <input type="checkbox"/> Fromage/Camembert* <input type="checkbox"/> Yaourt nature/sucré* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> Pana Cotta maison + 0,30 € <input type="checkbox"/> Compote <input type="checkbox"/> Pomme	Pomme de terre, champignon de paris, marrons, blanc de poulet, tomate <input type="checkbox"/> Fromage/Camembert* <input type="checkbox"/> Yaourt nature/sucré* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> Pana Cotta maison + 0,30 € <input type="checkbox"/> Paris-Brest <input type="checkbox"/> Poire	Haricot vert, tomate, iceberg, gésier, noix cernaux, pâté de campagne <input type="checkbox"/> Fromage/Camembert* <input type="checkbox"/> Yaourt nature/sucré* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> Pana Cotta maison + 0,30 € <input type="checkbox"/> Mousse au chocolat <input type="checkbox"/> Prunes	Endive,épaule,tomate,miel,mayonnaise,raisins <input type="checkbox"/> Fromage/Camembert* <input type="checkbox"/> Yaourt nature/sucré* <input type="checkbox"/> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/> Pana Cotta maison + 0,30 € <input type="checkbox"/> Salade de fruits <input type="checkbox"/> Poire	<input type="checkbox"/> Laitage <input type="checkbox"/> Fruit




Pauillac Traiteur - 27 rue Pomme d'Or - 33000 Bordeaux - www.pauillac-traiteur.fr - Tél. : 05 56 01 03 65 - Fax : 05 57 87 53 27 - commande@pauillac-traiteur.fr


Viande d'origine française 
Produit provenant d'un acteur local 

* RAYER LA MENTION INUTILE

Nouvelle recette 

Nous vous informons de la présence dans notre laboratoire de production des allergènes suivants :
Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anh.sulfureux/sulfites, Lupin, Mollusques.
Outre les présences de ces allergènes, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes ou bien de traces qui seraient apparues lors de la fabrication ou provenant de nos fournisseurs

Blanc de poulet basse température 
Jambon au torchon OU Jambon sec 
Lörige de porc basse température
Pièce du boucher
Steak haché 

Carottes persillées
Haricots verts
Pâtes au fromage
Potatoes maison
Pommes dauphines 

Assiette Anglaise
Croque Monsieur Salade
Quiche Salade

Allergène	lundi 08/10/2018	mardi 09/10/2018	mercredi 10/10/2018	jeudi 11/10/2018	vendredi 12/10/2018	samedi 13/10/2018	dimanche 14/10/2018
Anhydride sulfureux et sulfites	Flageolets aux lardons Lentilles au jus Salade de betteraves chèvre et noix Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Carottes râpées aux éclats de noisettes Haricots plats Salade tagliatelles à la carbonara Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Riz sauce provençale Terrine de chou-fleur sauce au bleu Tomates à la provençale	Haricots verts persillade Pommes de terre au curry Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Choucroute garnie Epinards à la crème Terrine de chou-fleur sauce au bleu Wok de saumon et colin au citron et basilic	Poêlée champêtre Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Haricots verts au beurre Museau vinaigrette Terrine de chou-fleur sauce au bleu
Blé	Flageolets aux lardons	Salade tagliatelles à la carbonara Tagliatelles				Poêlée champêtre	
Céleri	Flageolets aux lardons					Poêlée champêtre	
Céleri et produits à base de céleri	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Flageolets aux lardons Lentilles au jus Pana Cotta maison Poêlée de légumes oubliés Pommes forestières	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots plats Pana Cotta maison Salade tagliatelles à la carbonara Wok de bœuf aux poivrons	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Purée de pommes de terre Riz sauce provençale Salade de maïs Tomates à la provençale	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots verts persillade Pana Cotta maison Paupiette de veau à la provençale Poêlée de carottes aux lardons Pommes de terre au curry	Choucroute garnie Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Wok de saumon et colin au citron et basilic	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Poêlée champêtre Ravioli gratinés	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots verts au beurre Pana Cotta maison
Céréales contenant du gluten	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Flageolets aux lardons Lentilles au jus Pana Cotta maison Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots plats Pana Cotta maison Pâté de lapin aux noisettes Pommes Paillasson Salade tagliatelles à la carbonara Tagliatelles Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Chou-fleur béchamel gratiné Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Jambon de dinde Pana Cotta maison Paris-Brest Purée de pommes de terre Riz sauce provençale Terrine de chou-fleur sauce au bleu Tomates à la provençale	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots verts persillade Pana Cotta maison Pommes dauphines Pommes de terre au curry Salade landaise Semoule aux raisins Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Choucroute garnie Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Saucisson à l'ail Terrine de chou-fleur sauce au bleu Wok de saumon et colin au citron et basilic	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Poêlée champêtre Ravioli gratinés Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Escalope viennoise Haricots verts au beurre Pana Cotta maison Terrine de chou-fleur sauce au bleu
Fruits à coque	Pana Cotta maison Salade de betteraves chèvre et noix Tartare ail et fines herbes	Carottes râpées aux éclats de noisettes Pana Cotta maison Pâté de lapin aux noisettes Salade tagliatelles à la carbonara	Pana Cotta maison Paris-Brest Rondelé au bleu	Mousse au chocolat Pana Cotta maison Pommes de terre au curry Roulade à la pistache Salade landaise	Choucroute garnie Pana Cotta maison Salade hivernale	Pana Cotta maison	Pana Cotta maison
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Salade tagliatelles à la carbonara	Tomates à la provençale	Pommes de terre au curry			
Lait	Flageolets aux lardons Riz	Gratin saumon épinards Riz Salade tagliatelles à la carbonara Tagliatelles	Purée de pommes de terre Riz	Haricots verts persillade Mousse au chocolat Riz Semoule aux raisins	Epinards à la crème Riz	Poêlée champêtre Riz	Riz
	Camembert Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	Camembert Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	Camembert Chou-fleur béchamel		Cabrette Camembert		

	poivrons et noix de cajou Flageolets aux lardons Fromage blanc sucré Lentilles au jus Omelette Pana Cotta maison Salade à l'omelette Salade de betteraves chèvre et noix Tartare ail et fines herbes Terrine de chou-fleur sauce au bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt sucré	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Gratin saumon épinards Haricots plats Pana Cotta maison Pâté de lapin aux noisettes Pommes Paillasson Saint-paulin Salade tagliatelles à la carbonara Terrine de chou-fleur sauce au bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt sucré	gratiné Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Jambon de dinde Pana Cotta maison Paris-Brest Purée de pommes de terre Riz sauce provençale Rondelé au bleu Terrine de chou-fleur sauce au bleu Tomates à la provençale Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt sucré	Camembert Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots verts persillade Mousse au chocolat Pana Cotta maison Pommes de terre au curry Roulade à la pistache Salade landaise Terrine de chou-fleur sauce au bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt sucré	Choucroute garnie Duo de crudité bulgare Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Epinards à la crème Pana Cotta maison Pommes vapeurs Saucisson à l'ail Terrine de chou-fleur sauce au bleu Wok de saumon et colin au citron et basilic Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt sucré	Camembert Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Poêlée champêtre Ravioli gratinés Terrine de chou-fleur sauce au bleu Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt sucré	Camembert Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots verts au beurre Pana Cotta maison Terrine de chou-fleur sauce au bleu Terrine de légumes tricolore Yaourt aromatisé Yaourt nature Yaourt sucré
Lait et produits à base de lait			Tomates à la provençale				
Lupin et produits à base de lupin							
Mollusques et produits à base de mollusques	Lentilles au jus	Haricots plats	Riz sauce provençale Tomates à la provençale	Haricots verts persillade Pommes de terre au curry	Choucroute garnie Wok de saumon et colin au citron et basilic		Haricots verts au beurre
Moutarde				Pommes de terre au curry		Poêlée champêtre	
Moutarde et produits à base de moutarde	Flageolets aux lardons Lentilles au jus Salade à l'omelette Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Carottes râpées aux éclats de noisettes Haricots plats Salade tagliatelles à la carbonara Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Purée de pommes de terre Riz sauce provençale Salade de maïs Terrine de chou-fleur sauce au bleu Tomates à la provençale	Brochette de dinde à la marocaine Haricots verts persillade Pommes de terre au curry Salade landaise Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Choucroute garnie Salade hivernale Terrine de chou-fleur sauce au bleu Wok de saumon et colin au citron et basilic	Poêlée champêtre Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Haricots verts au beurre Museau vinaigrette Terrine de chou-fleur sauce au bleu
Oeuf	Flageolets aux lardons Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Salade tagliatelles à la carbonara Tagliatelles Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Pommes de terre au curry Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Poêlée champêtre Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Terrine de chou-fleur sauce au bleu Terrine de légumes tricolore
Oeufs et produits à base d'oeufs	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Lentilles au jus Omelette Pana Cotta maison Salade à l'omelette Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Gratin saumon épinards Haricots plats Pana Cotta maison Pâté de lapin aux noisettes Pommes Paillasson Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Jambon de dinde Pana Cotta maison Paris-Brest Purée de pommes de terre Riz sauce provençale Terrine de chou-fleur sauce au bleu Tomates à la provençale	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Haricots verts persillade Mousse au chocolat Pana Cotta maison Pommes dauphines Pommes de terre au curry Roulade à la pistache Salade landaise Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Choucroute garnie Duo de crudité bulgare Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Salade hivernale Terrine de chou-fleur sauce au bleu Wok de saumon et colin au citron et basilic	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Pana Cotta maison Ravioli gratinés Terrine de chou-fleur sauce au bleu	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou Escalope viennoise Haricots verts au beurre Pana Cotta maison Terrine de chou-fleur sauce au bleu Terrine de légumes tricolore
Poissons et produits à base de poissons	Lentilles au jus	Gratin saumon épinards Haricots plats	Riz sauce provençale Tomates à la provençale	Haricots verts persillade Pommes de terre au curry	Choucroute garnie Wok de saumon et colin au citron et basilic		Haricots verts au beurre
			Jambon de dinde Paris-Brest	Haricots verts persillade			

Soja et produits à base de soja Sulfites	<i>Flageolets aux lardons</i>	<i>Haricots plats</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>persillade</i>	<i>Choucroute garnie</i>		<i>Escalope viennoise</i>
	<i>Lentilles au jus</i>	<i>Salade tagliatelles à la carbonara</i>	<i>Riz sauce provençale</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Wok de saumon et colin au citron et basilic</i>	<i>Poêlée champêtre</i>	<i>Haricots verts au beurre</i>
	<i>Salade à l'omelette</i>		<i>Tomates à la provençale</i>	<i>Pommes de terre au curry</i>	<i>Choucroute garnie</i>	<i>Poêlée champêtre</i>	
				<i>Roulade à la pistache</i>			

lundi 8 Octobre		mardi 9 Octobre		mercredi 10 Octobre		jeudi 11 Octobre		vendredi 12 Octobre		samedi 13 Octobre		dimanche 14 Octobre	
Salade de betteraves chèvre et noix	191	Carottes râpées aux éclats de noisettes	202	Salade de maïs	70	Pommes de terre au curry	233	Duo de crudité bulgare	59	Gaspacho	29	Terrine de légumes tricolore	26
Salami	92	Pâté de lapin aux noisettes	46	Jambon de dinde	20	Roulade à la pistache	69	Rillettes	88	Saucisson à l'ail	63	Museau vinaigrette	61
Terrine de chou-fleur sauce au bleu	122	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	122	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	122	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	122	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	122	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	122	Terrine de chou-fleur sauce au bleu	122
Petit salé	410	Wok de bœuf aux poivrons	263	Araignée de porc au citron et romarin	155	Paupiette de veau à la provençale	313	Wok de saumon et colin au citron et basilic	191	Faux-filet	151	Confit poule	
Omelette	155	Gratin saumon épinards	498	Côte de mouton grillée	305	Brochette de dinde à la marocaine	326	Choucroute garnie	445	Poêlée champêtre	94	Escalope viennoise	279
Lentilles au jus	377	Tagliatelles	254	Purée de pommes de terre	315	Haricots verts persillade	154	Riz	313	Ravioli gratinés	353	Pommes paysannes	286
Pommes forestières	387	export	128	Chou-fleur béchamel gratiné	210	Semoule aux raisins	386	export	128			Haricots verts au beurre	90
Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208	Emincé de dinde aux poivrons et noix de cajou	208
Poêlée de légumes oubliés		Haricots plats	74	Tomates à la provençale	97	Poêlée de carottes aux lardons	147	Epinards à la crème	437				
Flageolets aux lardons	223	Pommes Paillason	286	Riz sauce provençale	290	Pommes dauphines	470	Pommes vapeurs	194				
Salade à l'omelette	311	Salade tagliatelles à la carbonara	624	Salade automnale	305	Salade landaise	334	Salade hivernale	297				
Riz	313	Riz	313	Riz	313	Riz	313	Riz	313	Riz	313	Riz	313
Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79	Yaourt aromatisé	79
Yaourt nature	58	Yaourt nature	58	Yaourt nature	58	Yaourt nature	58	Yaourt nature	58	Yaourt nature	58	Yaourt nature	58
Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78	Yaourt sucré	78
Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80	Camembert portion	80
Tartare ail et fines herbes	57	Saint-paulin portion	92	Rondelé au bleu	56			Cabrette	33				
Fromage blanc sucré portion	156	Compote	66	Paris-Brest	117	Mousse au chocolat	87	Salade de fruits	67	Pana Cotta maison	594	Pana Cotta maison	594
Orange	47	Pomme	59	Poire	67	Prunes		Poire	67				
Pana Cotta maison	594	Pana Cotta maison	594	Pana Cotta maison	594	Pana Cotta maison	594	Pana Cotta maison	594				